



GUISADO DE CARNE DE VACA RECONFORTANTE

Pessoas
8-10

Tempo de preparação
15-20 minutos

Cozinhar
4-8 horas

Preparação

Aqueça um pouco de azeite na panela de cozedura lenta e doure a carne em porções. De seguida, junte os ingredientes restantes no recipiente antes de o colocar na panela de cozedura lenta.

A seguir, cozinhe o guisado na posição baixa por 8 horas ou na alta por 4-6 horas.

Ingredientes

- 1 kg de carne cortada em dados
- 3 colheres de sopa de óleo vegetal
- 2 cenouras cortadas em peças pequenas
- 2 cebolas, cortadas em pedaços de 2 cm, aprox.
- 1 raminho de rosmaninho
- 2 raminhos de tomilho
- 2 folhas de louro
- 1 colher de sopa de polpa de tomate
- 1 litro de caldo de carne quente
- 1 colher de sopa de farinha de milho